



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Cava Roca Gibert Nocturn Brut



Name:	Cava Roca Gibert Nocturn Brut
Artikel Nr.:	9006
Hersteller:	Roca Gibert
Herkunft:	Spanien
Rebsorte:	Xarelo, Macabeo, Parellada
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2019
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Strohgelb im Glas. Frisch, süßlich und rund, mit floralen und fruchtigen Aromen von Zitrusfrüchten. Gut strukturiert mit feiner Perlage und schönem Trinkfluss!
Herstellung:	Die Trauben stammen aus der Region Baix Penedés, wo die Weinberge nahe der Küste bei moderat stabilen Temperaturen die idealen Bedingungen für fruchtige und leichte Cavas bieten. Die zweite Fermentation findet bei kontrollierten Temperaturen von 15°C statt. Insgesamt reift der Cava 48 Monate auf der Flasche, bevor er zur Vermarktung freigegeben wird.
Herstellerinformation:	Die familiengeführte Kellerei Roca Gibert wurde 1941 als einer der ersten Cava Produzenten der Region Sant Sadurní d'Anoia gegründet. Die Philosophie der Familie beruht auf dem minimalen Eingriff in das Wachstum der Reben, um das beste Rohmaterial für die Produktion Ihrer Cavas zu erhalten, lange Reifezeiten und ein qualitätsorientierter Ansatz in allen Schritten.
Servierempfehlung:	Passt am besten zu leichten Gerichten und Vorspeisen, wie Fisch, Meeresfrüchten, Paellas oder einem saftigen Burger. Empfohlene Trinktemperatur 10-12°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 6,5 g/l Säuregehalt: 5,9 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 8 Jahre